**Omelette au jambon sec et fromage de chèvre**

**Œufs  
beurre  
jambon sec  
poivre du moulin  
tranches de fromage de chèvre  
vinaigre balsamique rouge vieilli  
persil séché  
poudre d'ail**

**basilic frais**

Fouettez quelques œufs. Faites fondre le beurre dans la poêle. Faites frire le jambon sec jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Versez les œufs dans la poêle et remuez pour que le jambon soit uniformément réparti. Assaisonnez avec un peu de poivre, mais pas de sel.

Répartissez les tranches de fromage de chèvre déchirées dans la poêle, mais ne remuez pas. Arrosez-les avec un peu de vinaigre balsamique rouge vieilli.

Terminez par une pincée de persil séché mélangé à de la poudre d'ail et du basilic frais.